

Cantine Menhir Quota ²⁹ Primitivo

Alkuperä:	Italia, Apulia, IGP Salento
Rypälelaji:	Primitivo 100 %
Kypsyty:	6 kk tammikypsyty
Suljentytppi:	Luonnonkorkki

Cantine Menhir oli pitkäaikainen unelma, mikä sai alkunsa vuonna 2000, kun Gaetano Marangelli yhdessä veljensä Vito Angelon kanssa alkoi valmistaa viiniä vanhoja paikallisia perinteitä kunnioittaen ja samalla uusia keinoja etsien Apulian tyypillisten rypäleiden ”pönkittämisiksi”. Lyhyessä ajassa on tapahtunut paljon, sillä tänä päivänä Cantine Menhirin viinejä viedään yli 30 maahan ja viinit saavat arvostusta osakseen sekä kansallisissa että kansainvälisissä viinikilpailuissa.

Cantine Menhirillä on 10 hehtaaria viinitarhoja Laghi Aliminin rannikkoalueella. Osalla tarhoista kasvaa vanhoja, yli 80-vuotiaita Primitivo -köynnöksiä. Itse viinitila sijaitsee keskiaikaisessa Minervino di Leccen kylässä, lähellä Adrianmeren rantaa. Ollaan siis saappaan koron pohjaa lähellä!

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Punaviini on ulkonöltään selkeä, rubiininpunainen. Viinissä tuoksuvat punaiset, kypsät marjat, yrtit, maanläheiset aromit sekä lakritsa. Täyteläinen suutuntuma varustettuna tuntuvalta hapokkuudella ja kuivattavin tanniinein. Viipyy, lakritsainen jälkimaku.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä Primitivo on loistava ruokaviini, mikä maistuu erityisesti punaisen lihan kanssa eri tavoin valmistettuna. Niin ikään kypsennetyt kasvikset sopivat viininmakumaailmaan. Myös kypsytyille juustoille.

